

IX CONGRESO INTERNACIONAL Y XIV NACIONAL DE PSICOLOGÍA CLÍNICA

BUFFET-ALMUERZO en el PALACIO DE LA MAGDALENA

DÍAS: 17, 18, 19 y 20 de NOVIEMBRE de 2016

Buffet I

- Ensalada de pasta con verduras a la parrilla en taquitos, queso fresco ecológico y vinagreta de balsámico
- Ensalada de guacamole en taquitos con tartare de tomate y taquitos de pollo a las hierbas
- Ensalada de espinacas con jamón crujiente, taquitos de beicon, croutons y vinagreta agrídulce de frutos secos
- Salmorejo fresquito
- Calabacines, berenjenas, calabaza, zanahorias y pimientos a la plancha con aceite de albahaca
- Musaka cremosa de ternera ecológica
- Taquitos de merluza en salsa americana
- Marmita de patatita triscada a mano de calamar fresco de la lonja de Santander
- Ternera ecológica asada con salsa cremosa de champiñones y vino blanco

- Tarta de manzana y de queso ecológico
- brochetas de fruta

Buffet II

- Ensalada de tres tomates y tres quesos artesanos de Cantabria con aceite de albahaca
- Ensalada de salmón marinado en casa con patata confitada
- Ensalada de pasta oriental (noodles) con pavo asado y taquitos de mango
- Vichysoisse fresquita
- Verduras a la parrilla, Setas, champiñones, brócoli y cebolletas a la plancha
- Lasagna de verduritas con bechamel cremosa
- Taquitos de ternera ecológica guisaditos al vino tinto con gratén de patatas
- Lomitos de rape con refrito de pulpa de pimientos choriceros
- Roastbeef de ternera ecológica con salsa de oporto

- Batido de yogur de la finca el Carmen con macedonia de frutas
- Mousse de chocolate y tarta de limón

Buffet III

- Ensalada de tomate con bonito del norte, cebolla roja de potes y anchoas de santoña
- Ensalada de lechuga de cantabria con salsa cesar y pollo crujiente con oregano
- Ensalada de pasta con verduras a la parrilla en taquitos, lascas de queso de oveja y vinagreta de balsámico
- Gazpacho
- Arroz basmati de comercio justo con verduritas y pollo al curry
- Taquitos de merluza de la lonja de santander con salsa de pimientos del piquillo
- Marmita de churrasco de ternera ecológica con patatita triscada a mano
- Brochetas de ternera ecológica a la parrilla con chimichurri
- Lasaña de Ossobuco de ternera ecológica con bechamel cremosa

- Tiramisu casero y tarta chocolate
- Salteado de fruta con frutos secos, piñones, pasas, orejones y almendras

Buffet IV

- Ensalada de arroz basmati de comercio justo con mango, tomate pollo tikka massala y yogur
- Ensalada de tomate con verduras a la parrilla, queso fresco y pisto
- Crema fría de calabacín
- Tomatitos rellenos de bonito del norte
- Lasagna de ternera ecológica al estilo napolitano
- Calamares encebollados con arroz blanco
- Patatas en salsa verde con merluza de la lonja de Santander
- Taquitos de ternera ecológica guisados con salsa cremosa de vino blanco y champis
- Churrasco a la parrilla con chimichurri

- Tarta de manzana
- Brownie
- Taquitos de fruta

Bodega

Agua mineral, refrescos

Cervezas y vinos

PRECIO 4 BUFFET: 100 €/persona (IVA incluido)

PRECIO 1 BUFFET: 25 €/persona (IVA incluido)

Reservas: Solo hasta el 10 de noviembre (Siguiendo las indicaciones de la web)

Servido por:

